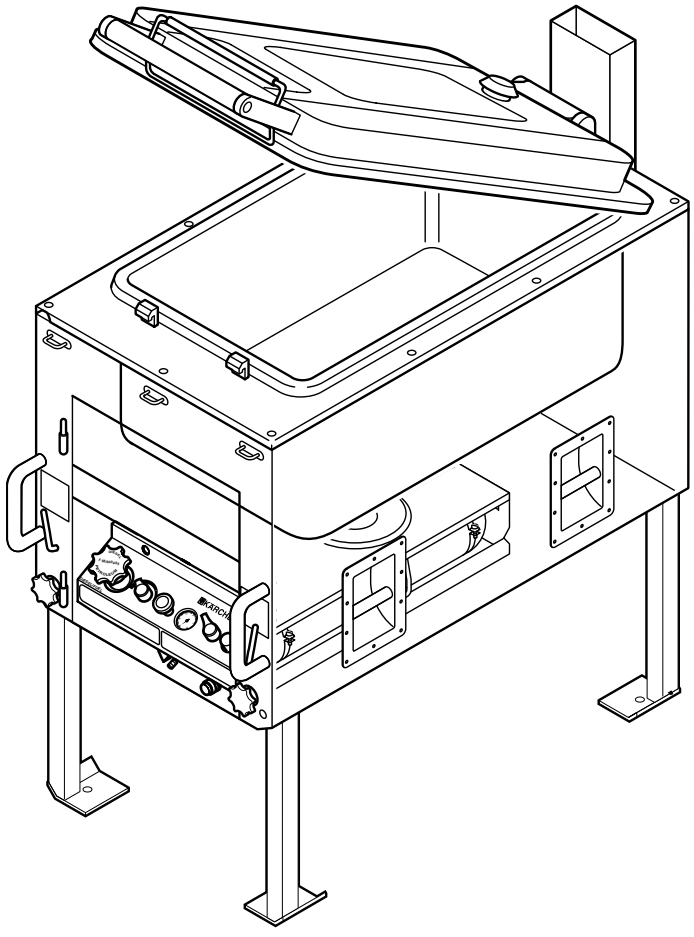
KÄRCHER

Futuretech

Betriebsanleitung

Bratmodul 70 l

1.952-500.0 bis 1.952-509.0



BTA 5.951-808.0

07/06

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitsbestimmungen 1

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE 1

1.2 PERSONALHYGIENE 1

1.3 SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR DEN KOCHBETRIEB 2

1.4 SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR REINIGUNGS- UND PFLEGEARBEITEN 2

1.5 UMWELTSCHUTZMAßNAHMEN 2

2 Beschreibung 3

2.1 ALLGEMEINE ANGABEN 3

2.2 VERWENDUNG 3

2.3 GERÄTEANSICHT 3

2.4 TECHNISCHE DATEN 3

2.5 KOMPONENTEN DES BRATMODULS 4

2.6 SONDERZUBEHÖR 6

2.7 KOCHZUBEHÖR 6

3 Bedienung 7

3.1 BRATMODUL ABSETZEN UND VORBEREITEN 7

3.2 INBETRIEBNAHME 9

3.3 AUßERBETRIEBNAHME UND REINIGUNG 10

3.4 VERLASTEN DES BRATMODULS NACH ABGESETZTEM BETRIEB 11

4 Reinigung und Pflege 13

4.1 PFLEGE DER GERÄTEOBERFLÄCHEN 13

4.2 BRATMODUL REINIGEN 14

4.3 HYGIENEPLAN 17

5 Hinweise zur Behebung von Störungen 19

1 Sicherheitsbestimmungen

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Zum Absetzen des Moduls sind mindestens 2 Personen erforderlich.
- Zum Tragen des Moduls sind mindestens 4 Personen erforderlich.
- Beim Anheben, Transport und Absetzen des Moduls stets in die Griffmulden fassen. Niemals unter die Seitenbleche. **Gefahr von Schnittverletzungen!**
- Sicherheitseinrichtungen, wie z. B. Ventile und Deckelverschlüsse dürfen in ihrer Einstellung nicht verändert werden.
- Festgestellte Mängel sind sofort zu beseitigen bzw. sofort dem Aufsichtspersonal zu melden. Das Gerät darf nur in einwandfreiem Zustand betrieben werden!
- Bei stationärer Aufstellung sind die örtlichen Bauvorschriften zu beachten.
- Formänderungen oder technische Veränderungen sind nur durch den Hersteller zulässig. Eigenmächtige Änderungen am Gerät sind verboten!
- Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten dürfen nur durch ausgebildetes Personal und nur im drucklosen Zustand des betreffenden Gerätes durchgeführt werden.
- Nach jeder Instandsetzung ist eine Funktionsprüfung durchzuführen. Die angegebenen Prüf- und Einstellwerte sind zu beachten.

Für Schäden, aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung trägt der Benutzer die alleinige Verantwortung. Der Hersteller übernimmt keine Haftung.

Veränderung an den sicherheitsrelevanten Bauteilen des Geräts sind verboten.

Der Einsatz von Ersatz- und Verschleißteilen von Drittherstellern kann zu Gefahren führen. Es dürfen nur Originalteile oder vom Hersteller freigegebene Teile verwendet werden. Für Schäden aus der Verwendung vom Hersteller nicht freigegebener Ersatz- und Verschleißteile übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Grundlage für den sicherheitsgerechten Umgang und den störungsfreien Betrieb dieses Geräts ist die Kenntnis der Sicherheits- und Benutzungshinweise in dieser Betriebsanleitung.

Wichtig! Diese Betriebsanleitung immer in der Nähe des Geräts aufbewahren!

1.2 Personalhygiene

- Das Bratmodul darf nur durch Feldkochpersonal bedient werden, das eine abgeschlossene Ausbildung an diesem Gerät erhalten hat. Nur Personal bei der Bearbeitung von Verpflegung und im Küchenbereich einsetzen, das küchentauglich ist.
- Die küchentaugliche Eignung ist durch eine ärztliche Untersuchung festzustellen.
- Krankheiten und Verletzungen müssen sofort gemeldet werden.
- Die Bekleidung muss sauber sein (einschließlich Kopfbedeckung).
- Das Tragen von Einwegschürzen beim Kochbetrieb ist verboten. Brandgefahr!
- Hände und unbedeckte Teile der Arme sind zu reinigen und desinfizieren:
  - vor Arbeitsaufnahme,
  - nach jeder längeren Arbeitspause,
  - nach Toilettenbesuch,
  - vor und nach Nahrungsaufnahme,
  - nach der Bearbeitung von Risikolebensmitteln (z. B. Ei, Fisch, Fleisch, Geflügel).

1.3 Sicherheitsbestimmungen für den Kochbetrieb

- Das Bratmodul ist stets mit montiertem Abgasrohr zu betreiben. **Feuergefahr!**
- Beim Öffnen und Schließen des Deckels auf mögliche **Quetschgefahr** für Finger und Hände achten!
- Vor der Beheizung ist das Belüftungsventil mit Wrasenteller und Deckelverschluss auf Funktion und Gängigkeit zu prüfen. Das Belüftungsventil mit Wrasenteller ist nach jeder Benutzung gemäß Abschnitt 4.2.1 zu reinigen.
- Auf das Belüftungsventil darf kein Gegenstand gelegt werden. Der Öffnungsquerschnitt darf nicht verstopft sein.
- Der Deckel des Moduls muss so verschlossen werden, dass der Verschlussbügel in der Aufnahme eingerastet ist.
- Oberflächen des Bratmoduls können sehr heiß werden, insbesondere Deckel ggf. mit geeigneter Schutzbekleidung bedienen.
- Das Erhitzen von Fett/Speiseöl darf nur bei geöffnetem Deckel erfolgen. **Modul nie unbeaufsichtigt lassen! Fettbrand niemals mit Wasser löschen!**
- Beim Kurzbraten, Braten in Fett, Anschwitzen und Rösten im Bratkessel des Bratmoduls muss der Deckel immer geöffnet bleiben.
- Speisen, die schäumen, zuerst offen ankochen und erst nach dem Abschäumen mit geschlossenem Deckel fertigkochen.

1.4 Sicherheitsbestimmungen für Reinigungs- und Pflegearbeiten

- Das Bratmodul vor der Reinigung abkühlen lassen. Verbrennungsgefahr!
- Werden bei der Reinigung Schäden an der Deckel-Dichtung festgestellt (Gummidichtung rissig oder schmierig), ist diese durch den Hersteller zu wechseln.
- Bei der Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Chemikalien und dergleichen sind die Sicherheitshinweise auf den jeweiligen Gebinden sowie die Angaben in den Sicherheitsdatenblättern zu beachten.
- Gefahr von Materialschäden durch unsachgemäße Reinigung! Saure Reinigungsmittel dürfen keine Salz- oder Flusssäuren enthalten, da diese zu Verfärbungen der Oberfläche oder bis zum Durchrosten führen können. Nur Reinigungsmittel auf Anweisung des Herstellers verwenden.
- Reinigungsmittel keinesfalls längere Zeit auf Dichtungen, elektrischen Leitungen und Schläuchen einwirken lassen. Leder, Gummi und synthetische Werkstoffe werden dadurch angegriffen, trocknen aus und werden unbrauchbar.
- Nach allen Reinigungsmaßnahmen ist gründlich mit klarem Wasser nachzuspülen, bis die verwendeten Reinigungsmittel rückstandslos entfernt sind.
- Das Bratmodul muss in regelmäßigen Abständen desinfiziert werden.
  Die Desinfektion erfolgt immer nach einer Reinigung.

1.5 Umweltschutzmaßnahmen

- Verpackungsmaterial, Lebensmittelabfälle und Speisenreste sind sortenrein zu sammeln und ordnungsgemäß zu entsorgen.
- Küchenabwässer sind gemäß den gültigen Bestimmungen umweltgerecht zu entsorgen.

2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Angaben

Das Bratmodul ist eine Kocheinheit, die zusammen mit anderen Modulen auf einer Modulfeldküche oder abgesetzt als Einzelmodul betrieben werden kann.
Das Bratmodul kann mit verschiedene Brennertypen betrieben werden.

2.2 Verwendung

Das Bratmodul wird zum Anbraten größerer Mengen von Braten oder Gulasch eingesetzt.

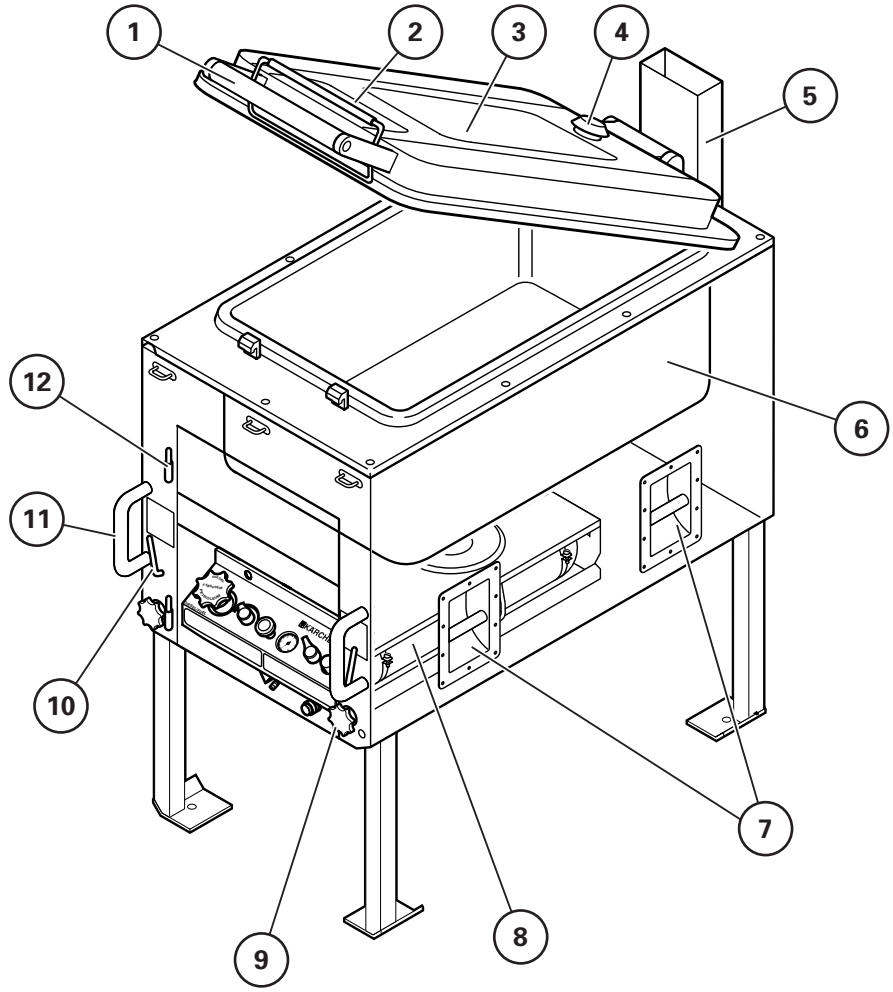
2.3 Geräteansicht

Bild 1 Bratmodul abgesetzt mit Universalbrenner

2.4 Technische Daten

Länge	1107	mm
Breite	700	mm
Höhe ohne ausgefahrene Stützbeine	695	mm
Höhe mit ausgefahrenen Stützbeinen	984	mm
Gewicht, leer und ohne Brenner	133	kg
Nenninhalt des Bratkessels nach DIN 18855	70	l
Fassungsvermögen	85	l

2.5 Komponenten des Bratmoduls



1	Griffbügel	7	Griffmulden
2	Verschlussbügel	8	Universalbrenner
3	Kesseldeckel	9	Sterngriff
4	Belüftungsventil	10	Kegelgriff
5	Abgasrohr	11	Tragegriff
6	Bratkessel	12	Scharnier für Brennraumtür

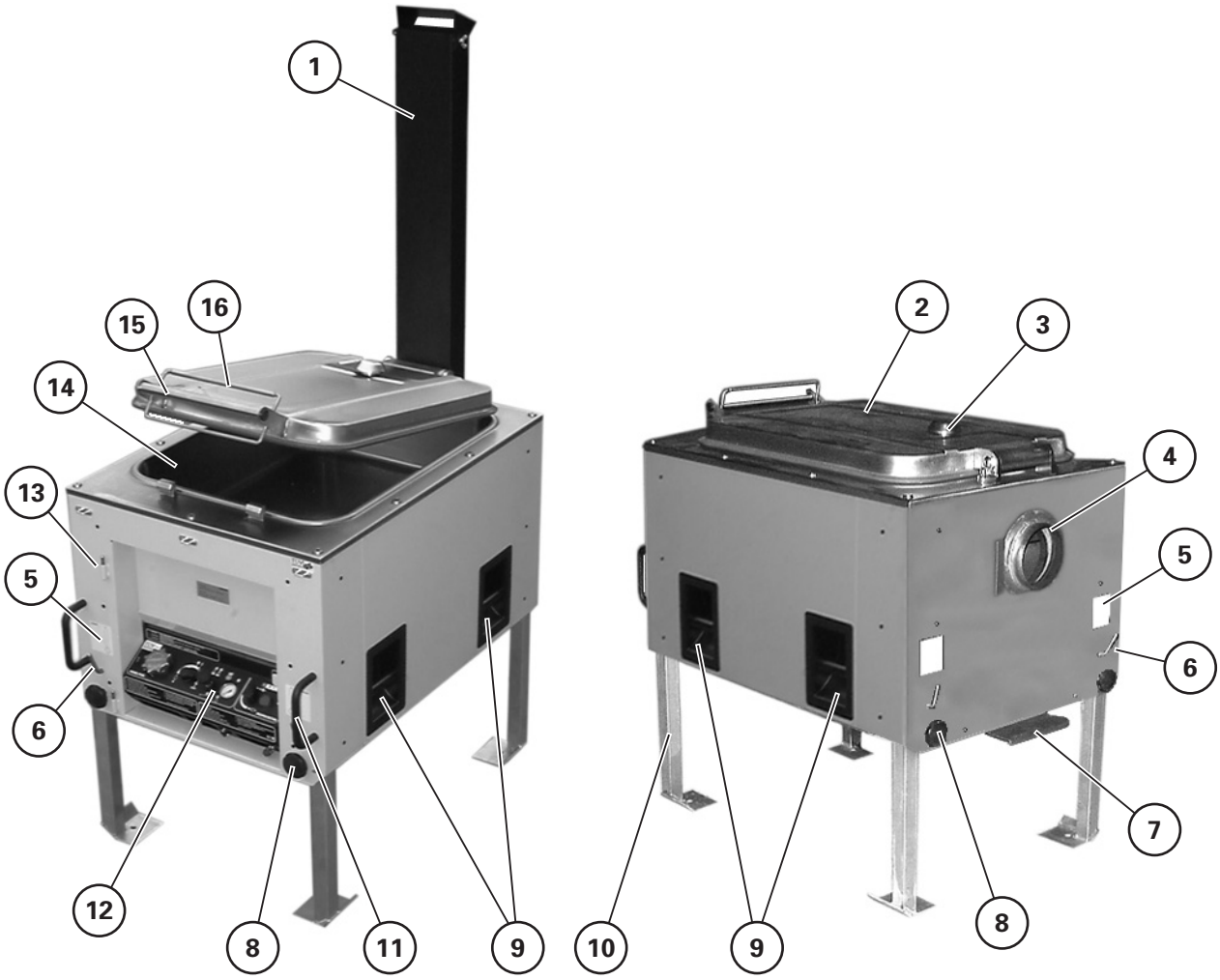
Bild 2 Bratmodul

Das Bratmodul besteht aus

- einem rechteckigen, lackierten und wärmeisolierten Stahlblechgehäuse,
- der Rückwand mit einer Halterung für den abnehmbaren Abgasstutzen (3/4) oder für ein Abgasrohr (3/1), einem Auflageblech (3/7) zum Abnehmen des Moduls vom Anhänger, zwei Sterngriffen (3/8), zwei Kegelgriffen (3/6) sowie zwei Piktogrammen (3/5),
- zwei Seitenwänden mit je zwei kunststoffüberzogenen Griffmulden (3/9),
- dem Bodenteil mit Anschlägen für den Brenner (3/12),
- der Frontplatte mit aushängbarer Brennraumtür, dem Brennereinschub, zwei Tragegriffen (3/11), zwei Sterngriffen (3/8), zwei Kegelgriffen (3/6) sowie zwei Piktogrammen,
- vier in den Gehäuseecken versenkbaren und höhenverstellbaren Stützbeinen (3/10),
- dem Bratkessel (3/14) aus Edelstahl mit Schwallrand sowie dem Kompensboden mit Hitzeschild zur besseren Wärmeverteilung und zur Flammenabschirmung und

- dem Kesseldeckel (3/2) aus Edelstahl mit Dichtung, Scharnier, Griffbügel (3/15) mit Verschlussbügel (3/16) sowie einem Belüftungsventil (3/3) mit Wrasenteller.

VORSICHT Das Bratmodul niemals ohne Abgasabführung betreiben.
Feuergefahr!



1	Abgasrohr	7	Auflageblech	13	Scharnier für Brennraumtür
2	Kesseldeckel	8	Sterngriff	14	Bratkessel
3	Belüftungsventil	9	Griffmulden	15	Griffbügel
4	Abgasstutzen	10	Stützbeine	16	Verschlussbügel
5	Piktogramm	11	Tragegriff		
6	Kegelgriff	12	Universalbrenner		

Bild 3 Komponenten des Bratmoduls

2.6 Sonderzubehör

HINWEIS Nicht im Lieferumfang enthalten

Abgasrohr für Einzelmodul Best. Nr. 4.462-062.0

2.7 Kochzubehör

HINWEIS Nicht im Lieferumfang enthalten

GN 1/1-140 gelocht mit Klappgriff	6.393-492.0
Aushebehaken	6.373-437.0
Rührlöffel	6.393-319.0
Schöpfkelle	6.393-320.0
Handschöpfer	6.393-321.0
Handschöpfer, breit	6.393-391.0

3 Bedienung

3.1 Bratmodul absetzen und vorbereiten

VORSICHT Zum Absetzen des Moduls sind mindestens 2 Personen erforderlich.
Zum Tragen des Moduls sind mindestens 4 Personen erforderlich.

Die beiden hinteren Module sind zuerst vom Anhänger abzusetzen.

Vor dem Ausbau der hinteren Module muss der Kennzeichenträger (4/2) abgeklappt werden.

ACHTUNG Der vorgesehene Standort für den abgesetzten Betrieb muss eben und frei von leicht entzündbaren Gegenständen sein.
Die Sicherheitsbestimmungen gemäß Abschnitt 1 sind zu beachten.

1. Die Brennraumtür (4/1) aufschließen und öffnen.
2. Den Brenner aus dem Brennereinschub herausziehen und an einer geeigneten Stelle ablegen.
3. Brennraumtür wieder schließen.
4. Mit einem Ringschlüssel SW 13 die Sechskantschrauben (4/3) der beiden Sicherungslaschen (4/4) lösen.
5. Die Sicherungslaschen um 90° drehen und die Sechskantschrauben wieder festdrehen.

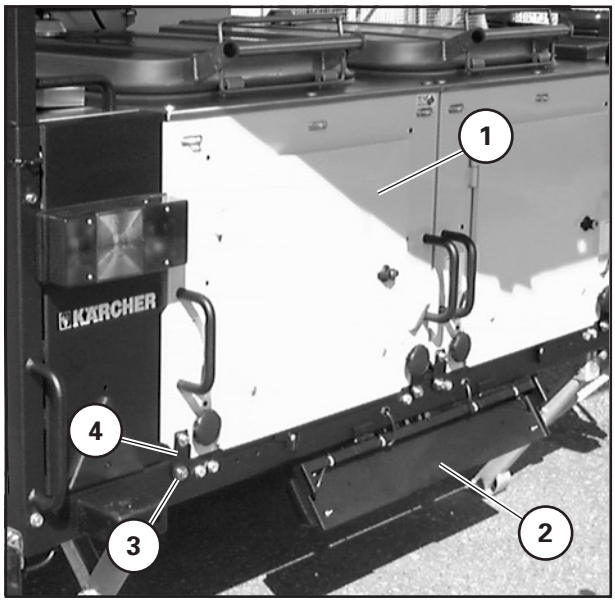


Bild 4

6. Das Modul an den Tragegriffen (5/2) leicht anheben und soweit herausziehen, bis die vorderen seitlichen Griffmulden (5/1) sichtbar werden.
7. Beide Sterngriffe (5/4) durch Linksdrehung lösen.
8. Kegelgriffe (5/3) gemäß aufgedrucktem Piktogramm (5/6) betätigen – die vorderen Stützbeine (5/5) fahren selbsttätig aus.

   HINWEIS
   Wenn die Stützbeine nicht selbsttätig ausfahren, diese am Fuß nach unten ziehen. Eventuelle Verschmutzungen, die ein Einklemmen der Stützbeine hervorrufen, entfernen.
9. Die Sterngriffe durch Rechtsdrehung wieder festdrehen.

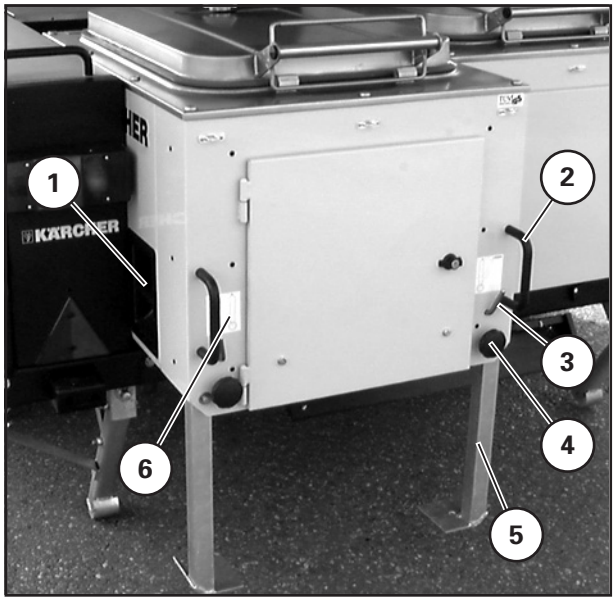


Bild 5

10. Das Modul anschließend so weit herausziehen, bis das Halteblech (6/1) an der Rückwand des Moduls auf dem Anhängerrahmen (6/2) liegt.
11. Die beiden hinteren Stützbeine entriegeln, vollständig ausfahren lassen und wieder verriegeln.
12. Das Modul an den seitlichen Griffmulden (6/3) und den Tragegriffen (5/2) fassen und zum vorgesehenen Stellplatz tragen.

    ACHTUNG
    Beim Aufstellen des Moduls auf die Hauptwindrichtung achten.
    Darauf achten, dass das Modul am Stellplatz waagrecht steht. Unebenheiten durch geeignete Unterlagen ausgleichen oder Stützbeine in ihrer Höhe entsprechend korrigieren.
13. Auf der Rückseite des Moduls den Abgasstutzen (7/1) aus der Halterung (7/2) herausziehen.
14. Abgasrohr z. B. vom Anhänger der Modulfeldküche entnehmen.

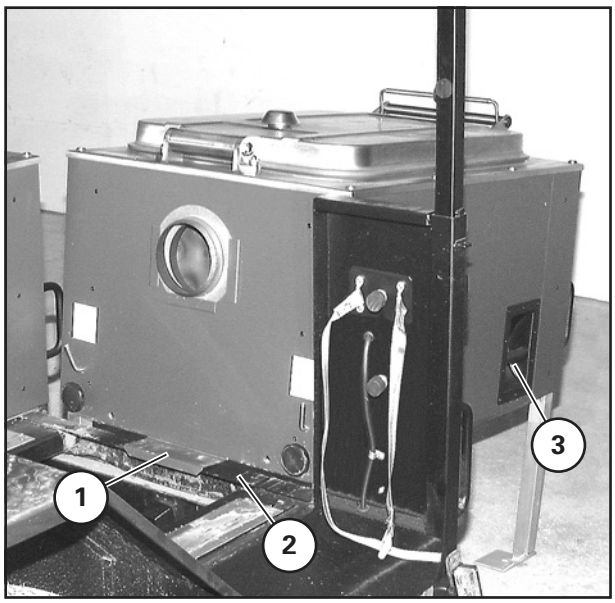


Bild 6

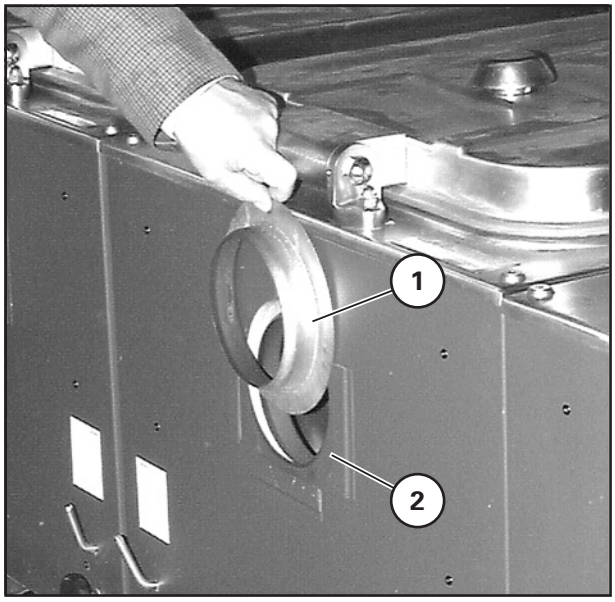


Bild 7

15. Abgasrohr (8/1) von oben in die Halterung einsetzen.

    ACHTUNG
    Der Betrieb des Moduls im abgesetzten Zustand ohne Abgasrohre ist verboten!
16. Die Brennraumtür öffnen, aushängen und an einer geeigneten Stelle ablegen.

    HINWEIS
    Beim Aushängen der Brennraumtür auf die Distanzscheiben an den Scharnieren achten.
17. Den aus dem Modul entnommenen Brenner wieder in den Brennereinschub einsetzen.

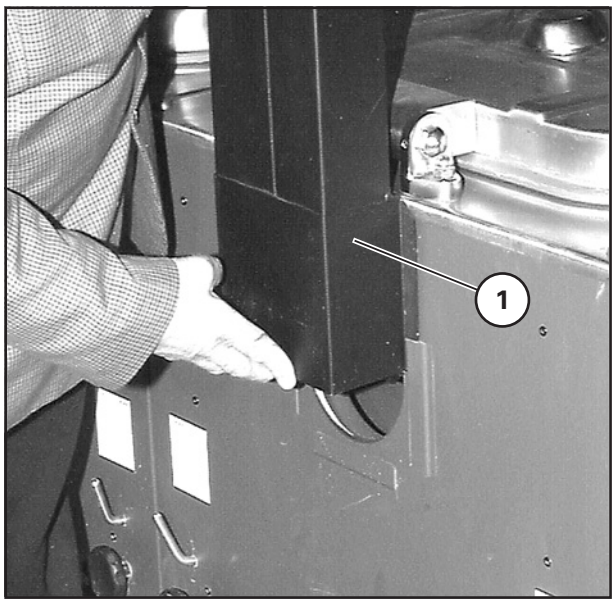


Bild 8

KÄRCHER
Futuretech

3.2 Inbetriebnahme

- Den Griffbügel (9/3) mit einer Hand nach unten und den Verschlussbügel (9/2) mit der anderen Hand in Richtung Belüftungsventil (9/1) drücken, Kesseldeckel (9/4) aufklappen.

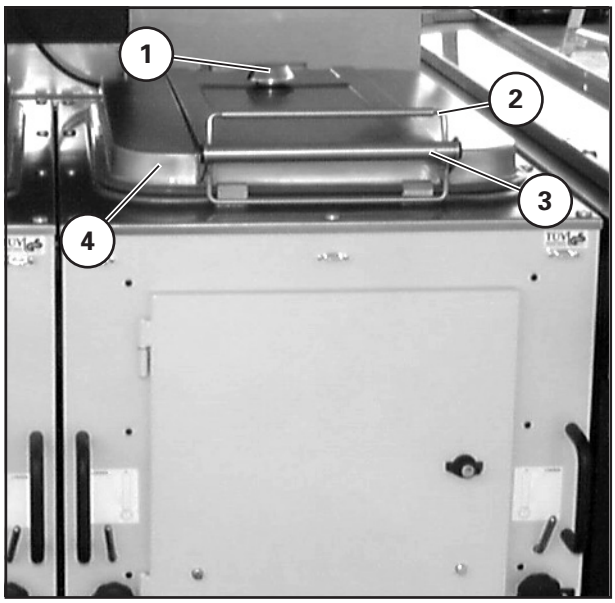


Bild 9

- Das Belüftungsventil (9/1), den Wrasenteller (10/1), das Abtropfblech (10/2) und die Dichtung (10/3) innen am Rand des Kesseldeckels auf Sauberkeit prüfen, ggf. reinigen.

  HINWEIS
  Das Belüftungsventil zur Prüfung herausdrehen, den Wrasenteller unter leichtem Druck etwas drehen und von den beiden Bolzen abnehmen, das Abtropfblech nach links schieben und von den beiden Bolzen abnehmen.
  Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

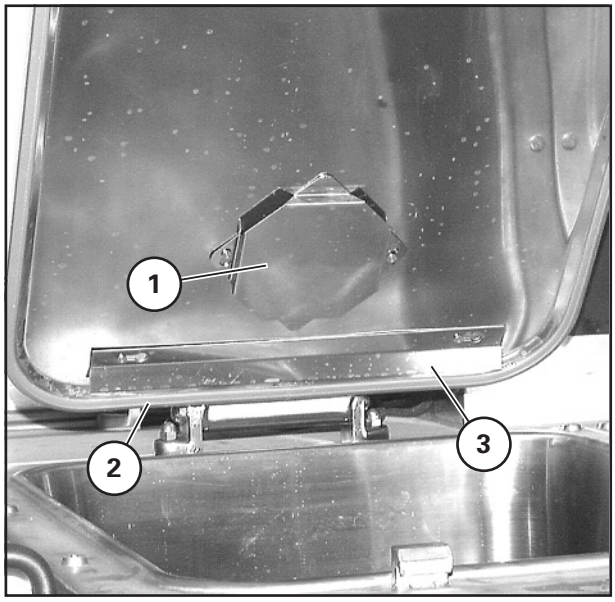


Bild 10

- Den Brenner (11/2) überprüfen (siehe Brennerhandbuch) und vorsichtig bis zum Anschlag in den Brennereinschub (11/1) schieben.
- Den Kessel mit Bratgut füllen.
- Den Brenner in Betrieb nehmen (siehe Brennerhandbuch).

  ACHTUNG
  Beim Kurzbraten, Braten in Fett, Anschwitzen und Rösten muß der Deckel des Bratkessels immer geöffnet bleiben.

  Leeren Bratkessel nicht überhitzen.

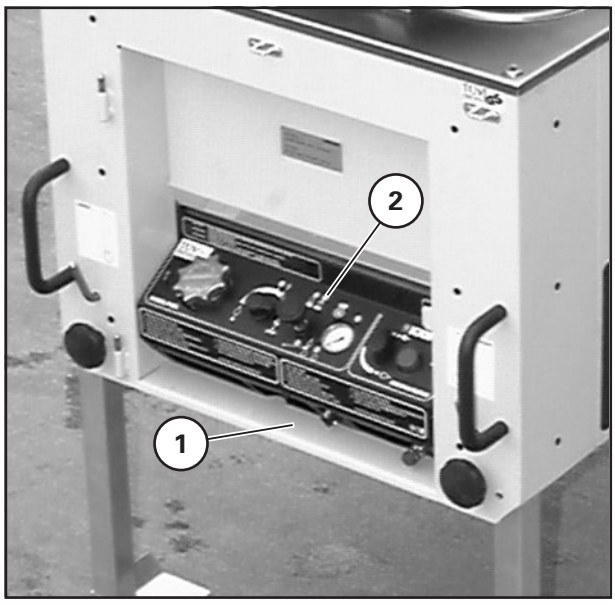


Bild 11

3.3 Außerbetriebnahme und Reinigung

(1) Nach jedem Bratvorgang

1. Den eingesetzten Brenner gemäß Brennerhandbuch außer Betrieb nehmen.
2. Bratkessel entleeren.
3. Eingebrannte Stellen, im warmen Zustand, mit geeignetem Reinigungsmittel behandeln.
4. Das Bratmodul nach einer ausreichend langen Abkühlphase gemäß Abschnitt 4.3.2 gründlich reinigen.

(2) Nach dem Einsatz

1. Das Bratmodul nach einer ausreichend langen Abkühlphase gemäß Abschnitt 4.3.2 gründlich reinigen.
2. Belüftungsventil aus dem Kesseldeckel herausschrauben, reinigen und wieder einschrauben.
3. Die Kesseldeckel zum Lüften offen lassen.

HINWEIS Beim nächsten Einsatz muss vor der Inbetriebnahme der Bratkessel nochmals gründlich ausgespült werden.

4. Nach dem Betrieb mit flüssigen Betriebsmitteln ist der Betriebsmitteltank des Brenners vollständig in ein geeignetes Gefäß zu entleeren.
5. Die Brenner in den Brennereinschub einsetzen und bis zum Anschlag zurückschieben.
6. Die Brennraumtür an der Frontseite des Moduls anbringen und abschließen.

3.4 Verlasten des Bratmoduls nach abgesetztem Betrieb

1. Den Anhänger in unmittelbarer Nähe der Module abstellen und mit der Hand-Feststellbremse und den Unterlegkeilen sichern.
2. Alle vier Klappstützen bis auf den Boden ausfahren.
3. Das Abgasrohr an der Modulrückseite aus der Halterung herausziehen und auf dem Anhänger verlasten.
4. Den Abgasstutzen in die Halterung auf der Modulrückseite einsetzen.
5. Kesseldeckel schließen.

HINWEIS Befindet sich der Brenner noch im Brennereinschub, diesen herausziehen und an einer geeigneten Stelle ablegen.

VORSICHT Beim Anheben, Tragen und Absetzen des Moduls stets in die Griffmulden fassen. Niemals unter die Seitenbleche! **Gefahr von Schnittverletzungen!**

6. Modul zum Anhänger tragen und mit dem auf der Modulrückseite angebrachten Halteblech auf dem Anhängerrahmen aufsetzen.
7. Auf der Modulrückseite die Sterngriffe lösen, die Kegelgriffe gemäß Piktogramm betätigen und die Stützbeine vollständig einschieben.
8. Die Kegelgriffe loslassen und die Sterngriffe festdrehen.
9. Das Modul mit den vorderen Tragegriffen leicht anheben und soweit auf den Anhänger schieben, bis die vorderen seitlichen Griffmulden sich über dem Anhängerrahmen befinden.
10. Die vorderen Stützbeine nach Lösen der Sterngriffe und Betätigen der Kegelgriffe vollständig einschieben, die Kegelgriffe loslassen und die Sterngriffe festdrehen.
11. Das Modul erneut leicht anheben und vollständig auf den Anhänger schieben.

HINWEIS Beim Zurückschieben darauf achten, dass
- das Halteblech auf der Modulrückseite unter das Kaminmodul geschoben wird
- die Bohrungen auf der Modulrückseite in die konischen Aufnahmedorne eingreifen.

12. Das korrekt verlastete Modul durch zwei Sicherungslaschen mit dem Anhängerrahmen verbinden. Dazu die Sechskantschrauben am Anhängerrahmen und am Bratmodul lösen, die Sicherungslasche um 90° drehen und die Sechskantschrauben fest anziehen.
13. Brenner nach dem Entleeren in den Brennereinschub einsetzen und bis zum Anschlag zurückschieben.
14. Die Brennraumtür an der Frontseite des Moduls einsetzen und verschließen.
15. Ggf. Kennzeichenträger hochklappen und mit den beiden seitlichen Knebeln sichern.

4 Reinigung und Pflege

HINWEIS Bei Reinigung und Desinfektion müssen die Gebrauchs- und Sicherheitshinweise der eingesetzten Mittel unbedingt beachtet werden.

4.1 Pflege der Geräteoberflächen

4.1.1 Allgemeine Hinweise zur Gerätelackierung

Die Lackierung schützt das Gerät vor Korrosion. Regelmäßige Pflege trägt in hohem Maße zur Betriebssicherheit und Werterhaltung bei.

Die zunehmende Kenntnis negativer Umwelteinflüsse auf Gerätelackierungen führt dazu, dass Lack- und Gerätehersteller die Widerstandsfähigkeit von Lacken ständig erhöhen. Dennoch können regional auftretende Umwelteinflüsse auf die Gerätelackierung einwirken. Die Häufigkeit und der Umfang der Gerätepflege ist demzufolge entsprechend auszurichten.

Bei mechanischen Beanspruchungen durch Sand, Streusalz, Rollsplitt u. ä. kann sich je nach Art und Durchschlag (Lackverletzung) Korrosion unter dem Lackaufbau ausbreiten, ausgehend von den beschädigten Stellen.

Straßenschmutz, Teerflecken, Insekten, tierische Ausscheidungen, aber auch Baumabsonderungen (Harz, Blütenstaub) enthalten Bestandteile, die bei längerer Einwirkung Lackschäden hervorrufen können (Flecken, Quellungen, Ätzungen, Ablösungen der Lackschicht). Ebenso können falsche oder falsch dosierte Reinigungsmittel zu diesem Effekt führen.

In Industriegebieten führen Ablagerungen von Flugrost, Kalk, ölhaltigem Ruß, schwefeldioxidhaltigen Niederschlägen (saurer Regen) und anderen Luftverunreinigungen bei ungenügender Pflege zwangsläufig zu Lackschäden - meist beschränkt auf die horizontalen Außenflächen.

In Küstenregionen fördert der hohe Salz- bzw. Feuchtigkeitsgehalt in der Luft die Korrosion besonders stark.

In tropischen Zonen herrschen neben starker UV-Strahlung und hoher Luftfeuchtigkeit Temperaturen über 40 °C im Schatten. Dabei werden helle Lackierungen bis zu 80 °C und dunkle bis zu 120 °C aufgeheizt.

4.1.2 Gerätepflege

(1) Lackpflege

Langzeiteinwirkung lackschädigender Stoffe beugt eine regelmäßige Reinigung vor, besonders, wenn das Gerät in Gegenden mit hoher Luftverschmutzung oder natürlicher Verunreinigung (Baumharz, Blütenstaub) betrieben wird.

Besonders aggressive Stoffe müssen sofort entfernt werden, da es zu Lackveränderungen bzw. -verfärbungen kommen kann. Hierzu gehören z.B. übergelaufener Kraftstoff, Öl, Fett, sowie Vogelsekret und ähnliches.

Verunreinigungen der Lackoberfläche sind nach einer Reinigung besonders gut zu erkennen. Solche Stellen mit Reinigungsbenzin oder Spiritus auf einem sauberen Tuch bzw. Wattebausch umgehend entfernen. Teerflecken mit Teerentferner beseitigen. Anschließend Lack an diesen Stellen konservieren.

ACHTUNG Es sind nach Möglichkeit Reinigungs- und Pflegemittel des Geräteherstellers zu verwenden.

(2) Lack-Konservierung

Zur Lack-Konservierung nur Mittel verwenden, die Carnauba- oder synthetische Wachse enthalten.

Ob die Lackierung konserviert werden muss, lässt sich daran erkennen, ob das Wasser nicht mehr abperlt.

(3) Lackausbesserung

Kleine Lackmängel können mit Hilfe einer Lacksprühdose oder einem Lackstift ausgebessert werden.

Steinschlagschäden oder Kratzer müssen sofort ausgebessert werden, um Rostbildung vorzubeugen.

Bereits angerostete kleine Lackbeschädigungen entrosten und reinigen. Grundieren, gut trocknen lassen, dann Decklack auftragen. Nach ein paar Tagen die ausgebesserten Stellen aufpolieren und konservieren.

4.2 Bratmodul reinigen

Gründlich zu reinigen sind:

- der Kesseldeckel einschließlich Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech,
- der Bratkessel,
- der im Kesseldeckel eingesetzte Dichtungsring,
- der Brennereinschub,
- alle Außenflächen und die Stützbeine.

ACHTUNG Der Einsatz von Scheuermitteln, bleichenden bzw. chlorhaltigen Reinigungsmitteln sowie spanabhebender Werkzeuge einschließlich Stahlwolle ist verboten! Die Reinigungsmittel für die Außenflächen und den Brennereinschub dürfen nicht für den Bratkessel und Kesseldeckel verwendet werden.

HINWEIS Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech müssen zur Reinigung ausgebaut werden.

4.2.1 Zubehör Kesseldeckel abbauen

ACHTUNG
Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech nur mit der Hand aus- und einbauen. Das Benützen von Werkzeugen ist verboten!

- Das Belüftungsventil (12/1) aus dem Gewinde (12/2) im Kesseldeckel herausdrehen.

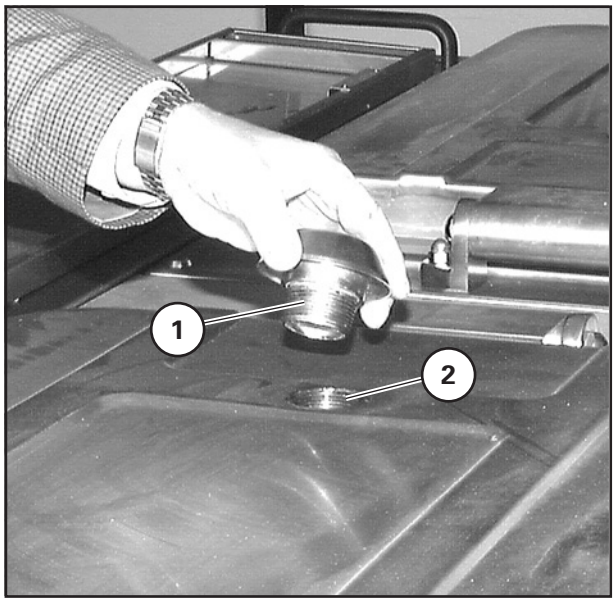


Bild 12

- Den Wrasenteller (13/1) durch eine leichte Rechtsdrehung von den Haltestiften (13/2) innen im Kesseldeckel abnehmen.
- Das Abtropfblech (13/3) nach links schieben und von den beiden Bolzen abnehmen.

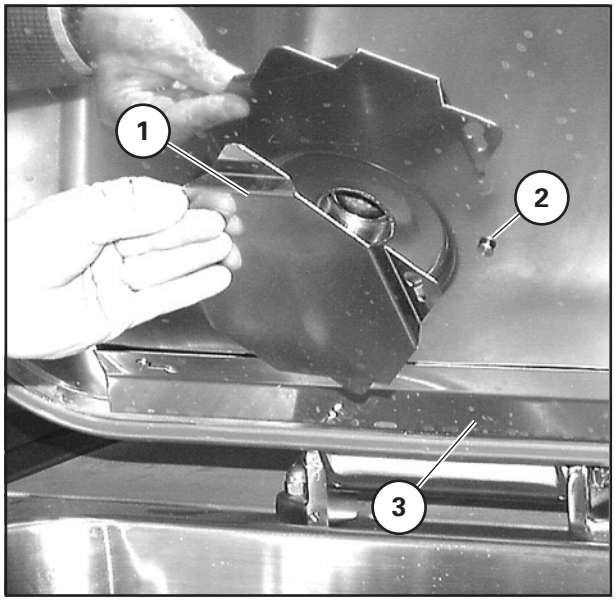


Bild 13

4.2.2 Reinigungs- und Desinfektionshinweise

- Die Reinigung des Belüftungsventils, des Wrasentellers, des Abtropfblechs, des Bratkessels und des Kesseldeckels mit heißem Wasser unter Zugabe eines fettlösenden Reinigungsmittels durchführen. Festhaftende Verschmutzungen mit einer Kunststoffbürste und einem Reinigungsmittel entfernen. Das Innere des Belüftungsventils ggf. mit einer Flaschenbürste reinigen.
- Besonders auf die gründliche Reinigung des im Deckel eingesetzten Dichtungsrings achten. Schadhafte (z. B. rissige und/oder schmierig werdende) Gummidichtungen ersetzen.
- Die Edelstahlflächen dürfen nicht verletzt (verkratzt) oder mit anderen Metallen (z. B. Kupfer, Aluminium) in Kontakt kommen (Kontaktkorrosion). Wird Edelstahl mit säurehaltigen Lebensmitteln (z. B. Speisen mit Senf, Mayonnaise, Zitronensaft, Essig, Kochsalz usw.) in Berührung gebracht, muss die Edelstahlfläche sofort nach Gebrauch gründlich gereinigt, mit klarem Wasser abgespült und getrocknet werden.
- Zur Reinigung der lackierten Außenwände und der Brennereinschübe dürfen weder körnige noch ätzende Mittel verwendet werden.
- Belüftungsventil, Wrasenteller, Abtropfblech und Modul im Anschluss an die Reinigung mit einem für den Lebensmittelbereich zugelassenen Desinfektionsmittel desinfizieren. Nach der Desinfektion gründlich mit klarem Wasser nachspülen. Die gereinigten Teile mit sauberen Einwegtüchern abtrocknen oder ausreichend lange an der Luft trocknen lassen.
- Belüftungsventil, Wrasenteller, Abtropfblech in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.
- Lackschäden an den Außenwänden nach vollständiger Trocknung ausbessern.

4.2.3 Abgasrohr reinigen

Das Abgasrohr außen mit heißem Wasser unter Zugabe eines fettlösenden Reinigungsmittels und einer Bürste abwaschen.

Die Innenwände des Abgasrohrs bei Bedarf mit einem Reinigungsmittel einsprühen. Nach dessen Einwirkzeit die behandelten Flächen mit klarem Wasser sorgfältig nachspülen. Das gereinigte Abgasrohr anschließend ausreichend lange an der Luft trocknen lassen.

Lackschäden am Abgasrohr nach vollständiger Trocknung ausbessern.

4.3 Hygieneplan

Der Hygieneplan gliedert sich in die Abschnitte:

- Reinigung vor der Benutzung
- Reinigung während der Benutzung
- Reinigung nach der Benutzung
- Desinfektion

4.3.1 Reinigung vor der Benutzung

Lfd. Nr.	Gerät	Reinigungs-mittel	Hilfsmittel	siehe Abschnitt	Bemerkung
1	Bratkessel einschließlich Deckel	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher, Schwamm		

4.3.2 Reinigung während der Benutzung

Lfd. Nr.	Gerät	Reinigungs-mittel	Hilfsmittel	siehe Abschnitt	Bemerkung
1	Bratkessel einschließlich Deckel	heißes Wasser oder heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher, Spülbürste Schwamm		ständiges Sauberhalten des Arbeitsbereiches durch Abwischen
2	Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher Flaschenbürste	4.2.1	

4.3.3 Reinigung nach der Benutzung

Lfd. Nr.	Gerät	Reinigungs-mittel	Hilfsmittel	siehe Abschnitt	Bemerkung
1	Bratkessel einschließlich Deckel	heißes Wasser mit Spülmittel, Backofenreiniger	Reinigungs- und Trockentücher, Spülbürste Schwamm		
2	Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher Flaschenbürste	4.2.1	
3	Abgasrohr	heißes Wasser mit Reinigungsmittel, Reinigungsspray	Reinigungsbürste für Kfz	4.2.3	

4.3.4 Desinfektion

Gegenstand	Zeitpunkt
Bratkessel einschließlich Deckel, Belüftungsventil, Wrasenteller, Abtropfblech	1 x wöchentlich

5 Hinweise zur Behebung von Störungen

Die folgende Auflistung soll helfen, Störungen am Bratmodul so weit zu beheben, daß die rasche Verwendbarkeit während der Einsatzzeit wiederhergestellt bzw. eine Überstellung an die zuständige Instandsetzungseinrichtung ermöglicht wird.

Störung	**Ursache**	**Beseitigung**
Brennraumtür schließt nicht	• Türschloss hat sich gelöst	• Türschloss ausrichten und Schraube nachziehen
Kesseldeckel bleibt nicht offen	• Feder im Drehgelenk defekt	• Feder wechseln
Dampf tritt seitlich aus dem Kesseldeckel aus	• Dichtung im Kesseldeckel verschmutzt • Dichtung im Kesseldeckel beschädigt	• Dichtung reinigen • Dichtung wechseln
Rauchgase treten unter dem Kesselrand aus	• Dichtungsband beschädigt	• Bratkessel ausbauen, Dichtflächen reinigen und Bratkessel neu eindichten
Im Bratmodul wird Bratgut nicht heiß, Garzeiten zu lang	• Störung am Brenner	• siehe Brennerhandbuch
Stark ungleichmäßige Erwärmung des Bratkessels	• Brenner nicht in Arbeitsstellung • Brenner brennt einseitig	• Brenner in Arbeitsstellung bringen • siehe Brennerhandbuch

Technische Änderungen vorbehalten

Kärcher Futuretech GmbH
Max-Eyth-Str. 35
71364 Winnenden
Germany

Kärcher Futuretech GmbH
Postfach 140
71349 Winnenden
Germany

+49 (71 95) - 14 22 43

Fax: **+49 (71 95) - 14 40 41**

E-Mail: **service-futuretech@de.kaercher.com**
www.kaercher-futuretech.com